



MENU MATERNELLE Semaine 49 DU 4 AU 8 DECEMBRE 2023, le Chef vous propose

Menus réalisés par le chef de cuisine et la diététicienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.

Madeleine
newrest
restauration

Nous vous souhaitons un bon appétit !

MIDI	LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI	JEUDI 7	VENDREDI 8
ENTREE	RADIS A CROQUER	TABOULÉ DE CHOU FLEUR		SALADE DE SURIMI	BB
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS	COUSCOUS		SAUTE DE POULET	DU
ACCOMPAGNEMENT	COQUILLETES	SEMOULE		EPINARDS	CŒUR
LAI TAGE	BUCHE DE CHEVRE	EDAM		YAOURT	YAOURT
DESSERT	DESSERT DU CHEF	FRUIT		COMPOTE BIO	BANANE

En marron Viande et poisson frais



= produits locaux



La ferme de Coralys

En bleu laitages



= produits issus de l'agriculture biologique



= Végétarien

En vert fruits ou légumes frais



= viandes françaises



= produits maison "Simple et bon"



PRODUIT FRAIS



Les 14 Allergènes les plus courants
A: Gluten B: Crustacé C: Œufs D: Poisson E: Arachide F: Soja G: Lait H: Fruits à coques I: Cèleri J: Moutarde K: Graines de Sésame L: Sulfites M: Lupin N: Mollusques
Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte

Menus réalisés par le chef de cuisine et la diététicienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.